

Reh-Geschnetzeltes mit Wirsing-Schmarrn

Für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

400 g Rehfleisch	2 lila Gemüsezwiebeln	150 g Kräuterseitlinge
25 g Butterschmalz	4 Zweige Thymian	50 ml Holundersaft
150 ml Wildfond	1 EL Heidelbeermarmelade	50 g Heidelbeeren
1 EL Crème-fraîche	Speisestärke, Salz, Chili	

Für den Wirsingschmarrn:

200 g festk. Kartoffeln	100 g durchwachsender Speck	200 g feine Wirsingblätter
80 g Butter	4 Eier (Kl. M)	125 ml Milch
120 g Mehl	1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	4 Zweige Blattpetersilie
Salz, Pfeffer		

Das Rehfleisch gegen die Faser in Streifen schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren und mit der Faser in Streifen schneiden. Die Kräuterseitlinge abbürsten und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Das Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen und zuerst das Rehfleisch heiß darin anbraten, danach heraus nehmen und mit Salz und Chili würzen. Anschließend in derselben Pfanne die Pilze anbraten, mit Salz würzen und erneut herausnehmen. Jetzt die Zwiebel anbraten, die Kräuterseitlinge sowie die abgezupften Blättchen vom Thymian. Mit Holundersaft ablöschen und mit Wildfond aufkochen. Den Sud leicht einkochen lassen, das Rehfleisch wieder zugeben und für sechs bis acht Minuten bei mittlerer Temperatur sanft darin ziehen lassen. Die Marmelade und die Heidelbeeren ebenfalls zugeben und das Ganze mit Crème-fraîche verfeinern (gegebenenfalls mit ein wenig Stärke abbinden). Zum Schluss mit Salz und Chili abschmecken. Für den Schmarrn die gekochten Kartoffeln schälen und grob raspeln. Den Speck fein würfeln, den Wirsing putzen, waschen und fein würfeln. 30 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Wirsing- und Speckwürfel darin goldbraun anbraten und herausnehmen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in eine große Schüssel geben, das Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Milch und Eigelb mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und saure Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß und eine Prise Salz mit einer Küchenmaschine steif schlagen und anschließend mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Die Kartoffelraspel und Speckmischung darüber verteilen und bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann die Pfanne auf der mittleren Schiene in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Schmarren 10 bis 15 Minuten fertigbacken (Umluft 160 Grad). Danach mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. 50 Gramm Butterflocken darüber verteilen und den Schmarren darin schwenken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Schmarren damit bestreuen. Zum Servieren das Rehgeschnetzelte auf vier vorgewärmte Teller verteilen, den Wirsingschmarrn dazu reichen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 05. Oktober 2013